

VITIVINICULTURA SOSTENIBLE

Jornadas Técnicas
Internacionales

Lanzarote - Islas Canarias
2 - 3 - 4 Noviembre 2023



Cátedra de Agroturismo y Enoturismo
Instituto Canario de Calidad
Agroalimentaria

Universidad de La Laguna



EL GRIFO

Lanzarote, 1775



**Cabildo de
Lanzarote**



Reserva de Biosfera

TurismoLanzarote



Gobierno de Canarias
Consejería de Economía,
Conocimiento y Empleo

cajasiete



PARADISUS
Salinas · Canary Islands



**CLUSTER DE
ENOTURISMO
CANARIAS**

PROGRAMA

AVANCE

JUEVES, 2 DE NOVIEMBRE

Bodegas El Grifo (San Bartolomé)

- 18:00h
- Recepción y cóctel de bienvenida (Con *Invitación previa*)
 - *Entrega del galardón "Vitivinicultura Sostenible"*

VIERNES, 3 DE NOVIEMBRE

Hotel Paradisus Salinas Lanzarote (Costa Teguise)

- 08:30 - 09:00h. Acreditación y entrega de documentación
- 09:00 - 09:15h. Bienvenida y presentación de las Jornadas Técnicas Internacionales de Vitivinicultura Sostenible
- 09:15 - 10:30h. Sesión: *Transición Ecológica y Agricultura Sostenible: Enfrentando los Retos del Futuro*
- Noelia Cruz Pérez. Investigadora y Coordinadora de proyectos internacionales de I+D+i, del Departamento de Ingeniería Agraria y del Medio Natural de la Universidad de La Laguna. Proyecto Arsinoe
- 10:30 - 11:00h. Diálogo y preguntas a la ponente, modera miembro de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del ICCA y de la ULL
- 11:00 - 11:30h. Net working: Coffee Break
- 11:30 - 12:10h. Sesión: *Plataforma Tecnológica del Vino: La innovación como motor hacia una viticultura sostenible*
- Andrea Casquete Bureba. Técnico de I+D+i y Project Manager de la Plataforma Tecnológica del Vino
- 12:10 - 13:00h. Sesión: *Brasil, vitivinicultura sostenible*
- Leonardo Cury da Silva. Profesor del Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología de Rio Grande do Sul, Coordinador Adjunto y Profesor de la Maestría Profesional en Viticultura y Enología (PPGVE)

Este programa está sujeto a cambios y modificaciones

PROGRAMA

AVANCE

VIERNES, 3 DE NOVIEMBRE

Hotel Paradisus Salinas Lanzarote (Costa Teguise)

13:00 - 13:30h. Diálogo y preguntas a los ponentes, modera miembro de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del ICCA y de la ULL.

13:30 - 14:00h. Recepción de las autoridades, y representantes de las entidades promotoras y colaboradores del evento.

14:00 - 16:00h. Comida de trabajo para todos los participantes

16:00 - 18:00h. Panel de Experiencias. Facilita miembro de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del ICCA y de la ULL

Experiencia: *Plan Vitícola de Gran Canaria. Retos y objetivos*

- Fabio Quintero Armas. Ingeniero Técnico Agrícola de la Federación Insular de Asociaciones del Sector Vitivinícola de Gran Canaria (Vinigran)

Experiencia: *Constructo social de los vinos volcánicos*

- Rubén Barroso Martínez. Investigador del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA - CSIC)

Experiencia: *Proyecto SENTITERRA - viticultura con alma*

- Raúl García González. Asesor de pequeños viticultores y bodegueros de Canarias, responsable del Proyecto SENTITERRA"

Experiencia: *El Grifo, vendimia de invierno*

- Elisa Ludeña Castillo. Enóloga de Bodegas El Grifo

PROGRAMA

AVANCE

VIERNES, 3 DE NOVIEMBRE

Hotel Paradisus Salinas Lanzarote (Costa Teguisse)

18:00 - 19:00h. Mesa redonda: Retos de la vitivinicultura en las Islas Canarias

- Marian Otamendi. Consejera Delegada de Bodegas El Grifo
- Nereida Pérez González. Secretaria - Gerente del Consejo de Regulador de la DOP de Vinos Lanzarote
- Representante de la Asociación de Enólogos de Canarias
- Tomás Mesa Guanche. Presidente de la Asociación de Profesionales y Técnicos de la Vitivinicultura de las Islas Canarias
- José Luis González González. Responsable de la Unidad Enológica del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

19:00 - 20:00h. Máster class de vinos

- David Forer. Master Of Wine
- Jesús de las Heras Roger. Miembro de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del ICCA y de la ULL

20:00h. Finalización de la Jornada

SÁBADO, 4 DE NOVIEMBRE

Bodegas El Grifo (San Bartolomé)

10:00 - 13:00h. Visita a finca, y a las instalaciones enológicas de Bodegas El Grifo para conocer las acciones:

- Vendimia de invierno
- "Alojamiento" de biodiversidad
- Viticultura regenerativa
- Vinos parcelarios, de paraje y microvinificaciones

13:00h. Finalización de las Jornadas